



Relais Desserts

DESSERTS

HAUTE PÂTISSERIE & LIFESTYLE MAGAZINE



— N° 17 —

PRINTEMPS - ÉTÉ 2017

With English Texts



AGRIMONTANA.
LES MEILLEURS INGRÉDIENTS DE LA NATURE.

Depuis 4 décennies **Agrimontana** sélectionne pour ses clients le meilleur de la nature avec un soin et une attention à la qualité constants et certifiés. C'est en choisissant des matières premières excellentes et en perfectionnant année après année les techniques de culture et de conservation que la maison italienne peut garantir la vraie naturalité de ses produits et la puissance aromatique de ses fruits. Un goût plébiscité à travers le monde par les pâtisseries et les chefs les plus exigeants.

Les produits **Agrimontana** : marrons et fruits confits, confitures, miels, ingrédients pour Gelato et le chocolat **Domori** sont distribués par : **Agrimontana International**.

Info : agriland@agriland.mc - Tél. +377.93.30.61.73 ou, depuis la France : 06.77.12.34.25.

agrimontana
intl.

www.agriland.mc | [f AgrimontanaInternational](https://www.facebook.com/AgrimontanaInternational)



ÉDITO

Qu'il soit brun, blond ou ambré, liquide ou crémeux, fort ou léger... **le miel** – produit riche et naturel s'il en est – s'invite souvent dans la composition de nos meilleures créations et se marie avec bonheur à nombre d'autres parfums. C'est ce que nous font découvrir **Christophe Roussel, Laurent Le Daniel et Alban Guilmet** dans un *Voyage gourmand au bord de l'Atlantique*.

Un détour par Le Mans nous amène également chez **Vianney Bellanger** qui nous présente un étonnant **chocolatier-apiculteur** qui travaille à ses côtés. Et pour les travaux pratiques... rendez-vous à l'*Atelier entre amis* avec leurs recettes et tours de main en image.

Ne manquez pas non plus la *Confession gourmande* d'**Anne-Sophie Pic**. Première chef de sa génération à obtenir trois étoiles au Guide Michelin pour *La Maison Pic*, elle nous fait partager ses souvenirs et émotions autour des saveurs sucrées.

Et bien sûr, au fil des pages, retrouvez notre *shopping Beau et bon*, notre sélection de *livres gourmands* ainsi que les *bonnes adresses* et l'*actualité de nos pâtisseries Relais Desserts*.

Nous vous souhaitons un printemps doux comme le miel et joyeux comme le plaisir d'un délicieux gâteau à réaliser et à partager !

Bonne lecture à tous,

Frédéric Cassel, *président de Relais Desserts*



Votre magazine « Desserts » est désormais imprimé sur du papier certifié FSC issu de forêts gérées durablement et imprimé avec des encres bio-végétales.


Grand Marnier
Maison fondée en 1827



GRAND MARNIER®
CUVÉE LOUIS-ALEXANDRE

Rencontre originale et affirmée de l'orange exotique et d'une sélection de cognacs de grand caractère.



GRAND MARNIER®
CUVÉE DU CENTENAIRE

Équilibre parfait entre essence d'oranges exotiques et cognacs XO.



GRAND MARNIER®
CUVÉE DU 150^{ème}

Mariage somptueux d'essence d'oranges exotiques et de cognacs XO rares.

www.grand-marnier.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

N° 17 —

PRINTEMPS - ÉTÉ 2017

COUVERTURE

Tarte Charlotte :

Pâte sablée, ganache et chantilly mascarpone, menthe fraîche et fraises par *Frédéric Cassel*
Photo : Laurent Fau pour le Studio des Fleurs

Directeur de la publication

Frédéric Cassel

Rédactrice en chef

Laura Annaert
l.annaert@lalifestyle.fr

Coordination éditoriale

Alice Morabito
redaction@lalifestyle.fr

Ont collaboré à ce numéro

Bénédict Beaugé, Christophe Bornet, Mingou Mango (illustratrice), Alice Morabito.

Traduction

Amaury de Cizancourt

Direction artistique

Laura Annaert

Maquette

Création : Laurent Cairol

Photogravure & Impression

Graphius Group - graphius.com

Éditeur délégué

L.A.Lifestyle
21, rue du Dr Desfossez
92210 Saint-Cloud

Publicité

desserts@lalifestyle.fr
Numéro ISSN 2112-2717

© **DESSERTS** - LA REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE, DES ARTICLES ET ILLUSTRATIONS PARUS DANS **DESSERTS** EST INTERDITE. TOUS DROITS RÉSERVÉS. LA RÉDACTION DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUS LES DOCUMENTS, QUEL QU'EN SOIT LE SUPPORT, QUI LUI SERAIENT CONFIS.



SOMMAIRE

03 – ÉDITORIAL

Par Frédéric Cassel,
président de Relais Desserts

07 – SHOPPING

Objets de désir

08 – VOYAGE GOURMAND

Des gâteaux et du miel

10-14 – ATELIER ENTRE AMIS

Les coulisses de l'atelier
& les astuces des chefs

15-23 – CARNET DE RECETTES

24 – HISTOIRE

La douce histoire du miel

25 – FOCUS

Éclairage sur le monde des abeilles

26-31 – RENCONTRE

Des ruches sur la tête et
des recettes 100 % miel



32 – BONNES ADRESSES

Les lieux de prédilection des chefs pâtisseries

34 – CONFESSION GOURMANDE

Anne-Sophie Pic

36-38 – DESSERTSCOPE

L'actu des pâtisseries Relais Desserts

39 – LIVRES

40-42 – ENGLISH TEXTS

43 – RÉPERTOIRE RELAIS DESSERTS

Les membres Relais Desserts dans le monde


Relais Desserts



SAVOUREUX
 Pour bien démarrer la journée ou la prolonger, cette cafetière *Chemex* est tout aussi design qu'idéale pour se préparer un délicieux café filtre dans les règles de l'art. Sans dire que les liens en cuir sont disponibles en différentes couleurs.
Chemex Classic 6 tasses en verre borosilicate et bois, \$ 43.50
www.chemexcoffeemaker.com



DÉCALÉ
 Marque française 100 % écoresponsable, *La Cerise sur le gâteau* édite un si joli linge de maison qu'on en souhaiterait même léguer ses torchons aux générations futures. Ou ces nappes en coton et lin, parsemées de pois dorés.
Nappes Lina Pluie Or, en 160 x 160 cm ou 160 x 250 cm, 69 € et 89 €
www.lacerisesurlegateau.fr



TUTTI FRUTTI
 S'il vous manque une touche de fantaisie dans votre cuisine, les créations kitsch et trendy des *Danois Rice* sauront vous apporter le peps dont vous avez besoin... à commencer par cet irrésistible minuteur en forme de fraise.
Minuteur fraise ou ananas, 60 minutes, 10,90 €
www.ricebyrice.com/fr-dk/

OBJETS DE DÉSIR

PAR ALICE MORABITO



FANTAISIE
 Pour faire souffler un vent de couleur sur vos préparations, les accessoires culinaires de *Rice* sont plus que parfaits, dont cette maryse en silicone à pois, résistante à la chaleur.
Spatule à pois, 8,90 €
www.ricebyrice.com/fr-dk/



MIAM
 Ces « cookies » signés *Madame Marchand* sont de vrais savons surgras des plus hydratants. Des savons faits main en France, avec une saponification à froid histoire de préserver leurs huiles végétales bio. À croquer !
Savon Cookies, 8 parfums dont monoï, chocolat, crème pâtissière, caramel, 6,90 € — www.madamemarchand.com



LUDIQUE
 Avec l'humour pour marque de fabrique, *Seletti* ne pouvait qu'imaginer ces planches à découper en forme de légume. En bouleau naturel, elles sont un accessoire culinaire indispensable !
Planche à découper Vege-Table, tomate, 44 x 34 cm, 67,50 €
www.seletti.it — www.madeindesign.com



L'EXCELLENCE GARANTIE
 —
 Nouvelles formations

ECOLE
LENÔTRE
 PARIS

FORMATION & PERFECTIONNEMENT AUX MÉTIERS DE LA GASTRONOMIE
ecole-lenotre.com

B. 662.054.543 RCS Paris - Lendrina SA - 1175 00189 78 - ecole@lenotre.fr - Tél. : 01 30 91 40 (prix d'un appel local)

DES GÂTEAUX ET DU MIEL

C'est entre terre et mer,
là où soufflent les embruns marins
et où le sel se récolte à fleur de marais,
que nos pâtisseries **Relais Desserts**
se sont retrouvés sous les auspices
de la franche camaraderie.

Le temps de deux rendez-vous,
l'un à **La Baule**, afin de dévoiler
leurs créations qui portent
la marque de leur terroir.
L'autre au **Mans**, pour un rendez-vous
tout miel, l'ingrédient majeur
des recettes de ce voyage
hautement gourmand.

PAR **LAURA ANNAERT**
PHOTOS **CHRISTOPHE BORNET**

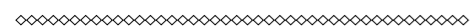


DE GAUCHE À DROITE —
Pierre-Yves Hénaff, Laurent Le Daniel, Alban Guilmet et Christophe Roussel.

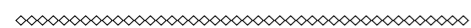


ATELIER ENTRE AMIS

Chez Christophe Roussel



Dynamique et solaire comme les îles qu'il affectionne, **Christophe Roussel** a reçu trois pâtissiers Relais Desserts, tous issus du Nord-Ouest de la France pour un joyeux atelier à La Baule.



Tous attachés aux produits locaux, ils ont pour cette session sublimé le miel : de sarrasin pour les caramels de Christophe Roussel ou d'acacia pour l'entremets Tayberry de Laurent Le Daniel. D'une ganache chocolat blanc au miel, de Pierre-Yves Hénaff, au florentin miel amandes pistaches d'Alban Guilmet, ces entremets sophistiqués aux airs de créations ludiques n'en sont pas moins faciles à réaliser, d'où les astuces des pâtissiers.

Alors que la douce histoire du miel est racontée par l'historien Bénédicte Beaugé, Alain Rey, l'apiculteur des chefs, nous parle des sentinelles que sont les abeilles, tandis que Vianney Bellanger nous fait découvrir les ruches qu'il a installées sur les toits mêmes de son labo !

Réalisation des caramels *Lune de miel*.
De gauche à droite : Pierre-Yves Hénaff, Laurent Le Daniel, Christophe Roussel et Alban Guilmet.



- 01** — Pierre-Yves et Laurent, mis à contribution pour emballer délicatement les caramels de Christophe.
- 02** — Les caramels frais au miel de sarrasin apporté « en voisin » par Alain Rey, l'apiculteur des chefs.
- 03** — En attendant que la plaque de caramel refroidisse...
- 04** — Pour vérifier la texture, Alban Guilmet est réquisitionné !



ASTUCES DE CHEFS

Les artisans pâtissiers ont évidemment bien plus d'*un tour... de main* dans leur tablier. Voici donc rien que pour vous quelques-uns de leurs petits tours de passe-passe, qu'il s'agisse de trouver *le bon geste* ou *le bon ustensile*.



LAURENT LE DANIEL

Le glaçage des petits gâteaux avant la dépose sur le biscuit est une étape importante... et même la touche finale et gourmande. La texture doit donc être fluide et suffisamment fine pour faire une jolie robe. Veiller également à ne pas mettre trop de nappage, afin de ne pas trop sucrer l'entremets.

CHRISTOPHE ROUSSEL

Veiller à ce que la température de fin de cuisson du caramel ne dépasse pas les 120 °C et bien remuer tout le temps, histoire de ne pas accrocher. Après avoir grossièrement étalé le caramel, déposer dessus une toile Silpat ou une feuille de papier sulfurisé et utiliser un rouleau à pâtisserie pour l'étaler régulièrement. Une fois refroidi, prendre une règle métallique pour y pré-tracer les découpes.





PIERRE-YVES HÉNAFF

La cuisson des pommes avec le miel et les épices est primordiale car ce sont les pommes pochées qui donnent toute leur saveur à cette tarte. Quant au pochage de la crème, si Pierre-Yves a ici privilégié des pointes régulières, il s'autorise aussi à jouer sur différentes tailles de pointes.



ALBAN GUILMET

Pour disposer la brunoise de poires, Alban utilise un cercle. Afin d'éviter qu'elles ne s'oxydent, il les citronne d'un filet de jus. Et pour obtenir un saupoudrage aux bords bien nets, il utilise un « découpoir à vol-au-vent ». Un couvercle ou une assiette du diamètre de la tarte seront tout aussi efficaces, ainsi qu'une petite passoire à thé.



CARNET
DE RECETTES



ALL RECIPES ARE PUBLISHED IN ENGLISH
ON OUR WEBSITE



Ingrédients bien choisis,
gestes partagés, tempos, cuissons justes...
Tel le miel, tartes, entremets et confiseries
sont le fruit d'une élaboration minutieuse
dans la ruche des pâtisseries.
Entrez donc dans ce monde de sucre
et de miel pour essayer leurs recettes.



ILLUSTRATIONS MINGOU MANGO

Laurent Le Daniel à Rennes
RELAIS DESSERTS depuis 2004



*Rendre le luxe accessible à tous est la devise de ce Meilleur Ouvrier de France.
Ces délices sont fabriqués pour un plaisir égoïste ou le partage des moments forts de la vie.*

PRODUITS FÉTICHES :

*Le Boréal, entremets signature, crème brûlée vanille de Madagascar,
mousse chocolat noir, biscuit macaron & le chocolat liégeois à la chantilly, péché à déguster au salon de thé.*

◆ www.patisserieledaniel.fr ◆

TAYBERRY



Laurent Le Daniel

INGRÉDIENTS

POUR 12 PETITS
GÂTEAUX INDIVIDUELS

USTENSILES

1 moule en silicone forme
« bouchon » avec 12 empreintes
de Ø 35 mm et environ 20 mm
de profondeur (pour le crémeux
framboise).

1 moule en silicone forme
« galet » ou demi-sphère
avec 12 empreintes de Ø 6 cm
pour le montage des gâteaux.

CROUSTILLANT AUX AMANDES

75 g de beurre demi-sel
75 g de sucre
65 g d'amandes effilées
15 g de farine ordinaire

GÉNOISE AUX AMANDES

2 œufs entiers
65 g de sucre semoule
65 g d'amandes en poudre
20 g de farine ordinaire
1,5 g de levure chimique
30 g de beurre fondu

CRÉMEUX AUX FRAMBOISES DE RONCE

3 jaunes d'œufs
25 g de sucre semoule
100 g de pulpe de
framboises de ronce
1,5 g de gélatine
38 g de beurre doux

MOUSSE AU MIEL DE RENNES

95 g de miel
3 jaunes d'œufs
15 g de chocolat blanc

6 g de gélatine en poudre
260 g de crème fleurette

GLAÇAGE ROSE

10 g de gélatine en poudre
135 g d'eau
150 g de chocolat blanc
75 g de sucre semoule
150 g de glucose
100 g de lait concentré
Quelques gouttes de
colorant rose

◆ CROUSTILLANT AUX AMANDES

— Réaliser un beurre pommade avant d'y ajouter le sucre, puis les amandes effilées et la farine. Étaler ensuite la préparation sur une plaque recouverte d'un tapis en silicone. Cuire 25 minutes à 140 °C.

◆ GÉNOISE AUX AMANDES

— Casser les œufs, y ajouter le sucre et les amandes en poudre et mélanger au fouet énergiquement. Chauffer au bain-marie jusqu'à 50 °C environ en remuant constamment puis monter le mélange au batteur muni d'un fouet. D'abord à vitesse rapide, puis à vitesse plus lente. Ajouter alors délicatement la farine, la levure chimique et ensuite le beurre. Étaler sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson aux dimensions du croustillant et cuire 15 minutes à 170 °C. Lorsque la génoise est froide, la coller avec de la confiture de framboises sur le croustillant (réalisé aux mêmes dimensions).

◆ CRÉMEUX AUX FRAMBOISES DE RONCE

— Blanchir les jaunes avec le sucre, puis ajouter la pulpe de framboises de ronce avant de porter à ébullition, tout en remuant constamment. Hors du feu, incorporer la gélatine, préalablement mélangée à 6 fois son poids en eau froide, et pour finir le beurre. Verser le crémeux dans le moule en silicone (forme bouchon), en prenant soin de placer au centre de chaque empreinte une grosse framboise, puis congeler le tout.

◆ MOUSSE AU MIEL DE RENNES

— Cuire le miel à 135 °C puis le verser sur les jaunes tout en fouettant énergiquement et ce jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Faire ensuite chauffer le chocolat blanc au bain-marie. Y ajouter un peu de crème et la gélatine, préalablement mélangée à 6 fois son poids en eau froide. Pour finir, mélanger l'appareil au miel et la ganache au chocolat blanc, puis incorporer la crème fleurette montée.

MONTAGE

Garnir le moule en silicone (forme galet ou demi-sphère) de mousse au miel. Démouler les crémeux aux framboises et les placer au milieu des mousses au miel puis congeler le tout.

GLAÇAGE ROSE

◆ — Mélanger la gélatine avec 60 g d'eau froide et laisser reposer 10 minutes environ. Hacher finement le chocolat blanc et le verser dans un récipient. Porter à ébullition l'eau restante (soit 75 g), le sucre et le glucose. Cuire à 103 °C puis ajouter le lait concentré et la gélatine. Verser le tout sur le chocolat et mélanger afin de le faire fondre. Enfin, colorer à l'envi en ajoutant quelques gouttes de colorant rose.

FINITION

Pour finir, démouler les crémeux encore bien congelés et les glacer avec un glaçage rose. Veiller à bien les égoutter avant de les poser sur la génoise aux amandes, assemblée avec le croustillant et préalablement découpée en carrés de 65 mm de côté.

Christophe Roussel à La Baule
RELAIS DESSERTS depuis 2006



*Christophe démarre en restauration gastronomique.
En 2004, ouvre sa pâtisserie avec Julie, son épouse. L'esprit du tandem : jouer avec les codes
du pop art. Se préoccupe aussi d'agriculture raisonnée.*

PRODUITS FÉTICHES :

*Le caramel à tartiner et les « tongs », spécialité en chocolat, la tablette Bahia
avec un chocolat issu de l'agriculture raisonnée et labellisée Rainforest.*

◆ www.christophe-roussel.fr ◆

LUNE DE MIEL

CARAMELS TENDRES AU MIEL & AUX FRUITS

Christophe Roussel



INGRÉDIENTS

**POUR 1,5 KG
DE CARAMELS**

USTENSILE

1 thermomètre de cuisson.

CARAMEL

235 g de sucre
144 g de miel de sarrasin
72 g de glucose
580 g de crème fleurette
72 g de beurre

200 g d'amandes
torréfiées et hachées
80 g de gingembre
confit haché
120 g d'orange confite
détaillée en cubes

◆ **CARAMELS TENDRES**

— Dans une casserole, cuire à 119,5 °C le sucre, le miel, le glucose et la crème. Remuer sans s'arrêter. Stopper la cuisson et ajouter le beurre, puis mélanger délicatement les fruits secs et les fruits confits. À l'aide d'une palette, étaler le caramel sur une toile Silpat dans un cadre, à 1 cm d'épaisseur.

Un couvercle carré de boîte en métal peut également convenir. Laisser durcir au réfrigérateur pendant 5 heures minimum. Pour finir, découper les caramels avec un couteau de cuisine en carré ou en rectangle de 1 x 3 cm. Les caramels se conservent bien en papillote ou dans une boîte en métal, à l'abri de l'humidité.



Pierre-Yves Hénaff à Brest
RELAIS DESSERTS depuis 2011



Petit-fils de boulanger viscéralement attaché à sa région, ce Brestois, après avoir passé un CAP en quatre mois, ouvre à 25 ans... sa première chocolaterie. Un fort penchant pour les grands crus de cacao et pour l'innovation.

PRODUITS FÉTICHES :

Le caramel à tartiner et la tarteleite au beurre salé. Connue pour ses ganaches noires nature ou parfumées subtilement, ses cakes haute couture et ses sablés P'tits Bonheurs.

◆ www.cchocolat.com ◆

TARTELETTES

AUX POMMES & AU MIEL



Pierre-Yves Hénaff

INGRÉDIENTS

POUR 12 TARTELETTES INDIVIDUELLES

USTENSILES

12 moules à tarte ronds évasés de Ø 10 cm.
1 emporte-pièce rond de Ø 6 cm.

SABLÉ BRETON

50 g de beurre
45 g de sucre
1 g de sel
20 g de jaune d'œuf
65 g de farine
2 g de levure chimique

POMMES AU MIEL

550 g de pommes Gala
50 g de beurre
100 g de miel

1/2 gousse de vanille fendue et grattée
1/2 bâton de cannelle

CRÈME D'AMANDES

35 g de beurre
35 g de sucre glace
35 g de poudre d'amandes torréfiées
7 g de fécule
40 g d'œuf
4 g de rhum brun

GANACHE MONTÉE AU MIEL

100 g de chocolat blanc Ivoire (Valrhona)
300 g de crème fleurette
30 g de miel

◆ SABLÉ BRETON

— Au batteur, à la feuille, ramollir le beurre avec le sucre et le sel.

Ajouter le jaune d'œuf et, dans un second temps, la farine tamisée avec la levure chimique sans trop « corser »* la pâte. Étaler ensuite la pâte sablée à 3 mm avant de la détailler avec un emporte-pièce rond de 6 cm de diamètre.

Enfin, préchauffer le four et cuire les fonds de tarte à 170 °C pendant 17 minutes.

** Donner de l'élasticité à une pâte en la travaillant trop longtemps.*

◆ POMMES AU MIEL

— Faire revenir à la poêle les pommes en brunoise dans le mélange beurre, miel et épices jusqu'à ce qu'elles soient translucides.

Parallèlement, réaliser la crème d'amandes.

Lorsque les pommes sont prêtes, les débarrasser puis les laisser refroidir avant de les mélanger avec la crème d'amandes.

Déposer ensuite 7 g de crème aux pommes sur chaque fond de sablé breton.

Pour finir, cuire 25 minutes à 170 °C.

◆ CRÈME D'AMANDES

— Crémiser le beurre au batteur puis ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes torréfiées et la fécule.

Ajouter les œufs progressivement en faisant foisonner le mélange et, pour finir, le rhum brun.

◆ GANACHE MONTÉE AU MIEL

— Faire fondre le chocolat blanc au micro-ondes.

Dans une casserole, chauffer la crème avec le miel puis verser sur le chocolat blanc tout en fouettant.

Filmer au contact* puis réserver une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, fouetter la crème (à la main) comme une chantilly puis la pocher sur les fonds de tarte.

** Poser un film alimentaire directement sur la préparation de manière à la rendre hermétique, en évitant tout contact avec l'air. Ce qui empêche la condensation et la formation d'une pellicule en surface.*

MONTAGE & FINITION

Pocher la ganache montée au miel sur les fonds de tarte refroidis.

Et pour la touche finale, déposer une tranche de pomme séchée sur chaque tarteleite.

Alban Guilmet à Caen
RELAIS DESSERTS depuis 2013

TARTE BOURDALOUE

A LA POIRE & AU MIEL



Alban Guilmet



Issu d'une famille où le grand-père était boulanger et le père restaurateur,
Alban s'est formé aux côtés des meilleurs : Pierre Hermé, Sébastien Gaudard et après lui Christophe Adam.
Fait souffler un vent nouveau sur sa ville.

PRODUITS FÉTICHES :

Le C'est Bon, petit entremets caramel vanille & le Trésor des Iles, macaron passion vanille.

◆ www.albanguilmet.fr ◆

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

USTENSILES

1 cercle à tarte de Ø 18 cm.

POIRES POCHÉES

À faire la veille

1 l d'eau
500 g de sucre semoule
1/2 citron
1/2 gousse de vanille
3 poires Williams

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

À préparer la veille

250 g de farine
2 g de sel
150 g de beurre
95 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes blanches ou brutes
55 g d'œuf

CRÈME D'AMANDES

100 g de beurre pommade
100 g de sucre glace
100 g de poudre d'amandes
120 g d'œuf
20 g de Maïzena
90 g de crème liquide (35 % MG)

FLORENTIN

80 g de beurre
35 g de crème liquide (35 % MG)
30 g de miel d'acacia
90 g de sucre
115 g d'amandes effilées
25 g de pistaches hachées

◆ POIRES POCHÉES

— *La veille*, faire un sirop avec l'eau, le sucre, le demi-citron coupé en deux et la vanille fendue et grattée, en portant le tout à ébullition.

Ajouter les poires épluchées et coupées en deux, en ayant pris soin d'ôter délicatement leur trognon.

Les pocher sans les faire bouillir dans une casserole recouverte de film étirable.

Une fois les poires pochées – la pointe d'un couteau doit entrer facilement dans le fruit –, laisser refroidir puis réserver au frais après avoir couvert le plat de film étirable.

◆ PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

— *La veille*, mélanger au batteur, à l'aide de la feuille, la farine, le sel et le beurre jusqu'à obtenir un mélange sableux, puis ajouter le reste des ingrédients.

Pétrir jusqu'à disparition de toute trace de farine avant d'envelopper dans un film étirable.

Réserver la pâte au réfrigérateur jusqu'à son utilisation.

◆ CRÈME D'AMANDES

— Mélanger au batteur, à l'aide de la feuille, le beurre et le sucre glace, puis ajouter la poudre d'amandes, les œufs, la Maïzena et enfin la crème liquide.

Ne pas trop monter le mélange. Réserver à température ambiante.

◆ FLORENTIN

— Faire bouillir le beurre, la crème liquide, le miel et le sucre. Verser sur les amandes effilées préalablement grillées au four (environ 15 minutes à 150 °C) et sur les pistaches hachées, puis mélanger l'ensemble.

Étaler ensuite l'appareil entre deux feuilles de papier cuisson à l'aide d'un rouleau à pâtisserie de manière à obtenir un disque de 20 cm de diamètre minimum et laisser refroidir.

MONTAGE

Foncer la tarte dans un cercle de 18 cm de diamètre préalablement beurré. Égoutter les poires et les couper en cubes de 10 mm. Garnir le fond de tarte avec la crème d'amandes jusqu'à mi-hauteur. Disposer généreusement des dés de poire sur la crème d'amandes (garder une demi-poire pour le décor). Enfournier la tarte à 160 °C environ 25 à 30 minutes puis laisser refroidir. Mettre ensuite l'appareil à florentin, préalablement étalé, au four à 160 °C jusqu'à obtenir une belle coloration caramel.

Quelques minutes après la sortie du four, y découper un rond de 18 cm de diamètre à l'aide d'un cercle à tarte et d'un couteau. Pour finir, laisser refroidir le florentin avant de le disposer sur la tarte et décorer celle-ci avec les dés de poire restants.

L'ASTUCE DU CHEF

Ne pas trop pétrir la pâte sablée car elle sera plus délicate à abaisser. Veiller à étaler l'appareil à florentin de façon régulière afin d'obtenir une cuisson uniforme. Penser à citronner les poires destinées au décor afin d'éviter qu'elles ne noircissent.

LA SUGGESTION DU CHEF

Cette tarte s'accordera parfaitement avec une boule de glace à la vanille et une bolée de cidre normand.

LA DOUCE HISTOIRE DU MIEL

PAR BÉNÉDICT BEAUGÉ

Nourriture des dieux,
le miel est un aliment à haute valeur symbolique.
En Occident, plus prosaïquement,
il a été pendant des siècles l'édulcorant le plus utilisé.
Jusqu'à ce que le sucre lui vole la vedette et
qu'il retrouve alors son rôle
d'ingrédient aromatique quasi divin.

Vieille de plus de 7 000 ans, la plus ancienne représentation indiquant que le miel était déjà recherché par l'homme se trouve sur la paroi d'une grotte près de Valence, en Espagne : une femme, environnée d'abeilles, récolte du miel sauvage. Plus près de nous, vers 3000 ans avant notre ère, des bas-reliefs égyptiens et des tablettes sumériennes nous apprennent, quant à eux, son usage en pharmacopée.

En fait, ce sont ses grandes qualités, telles sa quasi imputrescibilité et sa pureté – il est immédiatement comestible et obtenu sans verser le sang –, qui en font une panacée presque universelle et un aliment à très forte charge symbolique. C'est ainsi qu'en Terre promise, c'est-à-dire au paradis, coulent le lait et le miel, sources de toutes les félicités... Car le miel est un nectar, celui des fleurs. Un nectar simplement transporté par les abeilles qui le stockent dans les rayons de leurs ruches après en avoir prélevé une légère taxe... pour s'alimenter.

Aussi, pendant longtemps, tout autour du bassin méditerranéen, il est le seul ingrédient édulcorant. Le sucre, introduit en Occident par les Arabes qui se fournissent en Perse, reste un grand produit de luxe.

Car les tentatives pour cultiver la canne à sucre en Sicile se sont avérées peu convaincantes et insuffisantes, en quantités, aux Canaries. Il faut attendre la fin du xv^e siècle pour trouver un terrain propice... aux Caraïbes. C'est alors que le prix du sucre baisse et qu'avec lui, le statut du miel change, passant d'édulcorant à celui d'ingrédient aromatique.

Quant aux plaisirs du goût, ce n'est peut-être qu'au cours de la Renaissance que l'on s'intéresse aux arômes si variés du miel qui retrouve alors un caractère moins utilitaire. N'oublions pas qu'il a longtemps été considéré comme l'ingrédient de base de la nourriture des dieux. Ainsi, le nectar des fleurs étant le support de leur parfum, la nature même du miel permet d'apporter sur notre table les subtiles senteurs de leurs différentes variétés et espèces, de l'eucalyptus aux fleurs montagnardes printanières ou du tilleul estival à l'arbousier du maquis... Et ce en toutes saisons, le pouvoir de conservation du miel abolissant celles-ci en quelque sorte. D'ailleurs, ce sont ces vertus qui font que cuisiniers et pâtisseries s'intéressent à lui aujourd'hui, prenant en compte non seulement le type de plante dont il est issu, mais aussi le terroir d'où il provient.



www.parc-naturel-briere.com
www.parc-naturel-perche.fr

L'abeille lanceuse d'alerte

— À date, une perte d'environ 30 % d'abeilles s'accuse sur le territoire français. Alertés, les scientifiques se demandent si la biodiversité n'est pas en train de disparaître avec elles... Les causes ? L'utilisation de phytosanitaires, produits nocifs mais indispensables pour le maintien des monocultures industrielles. Alors quelles solutions pour les préserver, et nous avec ? Une production agricole à taille humaine, qui permet de meilleures pratiques avec moins de pesticides, une rotation des cultures, ou carrément la permaculture, sorte de jardin d'Éden où les espèces se protègent mutuellement et naturellement.

L'apiculteur, maillon de l'agriculture durable

— Aujourd'hui, la France compte environ 3 000 apiculteurs professionnels. Tout comme de plus en plus de viticulteurs, éleveurs et cultivateurs, ils sont nombreux à adopter des pratiques durables pour l'environnement. En évitant les antibiotiques et l'ajout de glucose (sucre inverti) pour couper le miel, entre autres soins apportés à la ruche, ces professionnels s'engagent sur une voie plus humaine. Les abeilles, premières victimes des produits chimiques utilisés, n'en sont que plus reconnaissantes.

La ruche, un coworking génial

— Symbole du travail, la ruche ou colonie mellifère peut regrouper jusqu'à 80 000 individus. Des dispositifs physiologiques, hormonaux et sensoriels fascinants permettent une communication et l'établissement d'une véritable hiérarchie au sein de la ruche. De la danse communicative à la sécrétion d'odeurs informatives, des abeilles nourricières de larves aux gardiennes de la ruche et à la reine, qui assure à elle seule la reproduction, la ruche est un modèle sociétal.

L'abeille, gardienne des fruits

— Elle pollinise 60 % des végétaux que l'on mange, essentiellement les fruits. Si les fleurs d'un cerisier ne sont pas pollinisées, les cerises ne poussent pas, de même que les amandes ou les poires. Avis aux jardiniers amateurs ! Privilégiez les plantes mellifères qui attirent les abeilles. Sur le modèle du jardin sauvage, semez à la volée un mélange d'herbe et de fleurs, plantez quelques arbres fruitiers, un carré d'herbes composé de thym, lavande et romarin, puis écoutez...



www.unaf-apiculture.info
www.confederationpaysanne.fr

ÉCLAIRAGE SUR LE MONDE DES ABEILLES

PAR LAURA ANNAERT

« Si l'abeille disparaissait de la surface du globe, l'homme la suivrait de peu. » Citation d'Einstein revisitée à l'envi... ou canular d'un apiculteur belge, peu importe ! La prédiction n'en est pas moins prémonitoire car le déclin de l'insecte pollinisateur coïncide avec des perturbations écologiques planétaires sans précédent. *Butineras ou butineras pas, that's the question !*



DES RUCHES SUR LA TÊTE

PROPOS RECUEILLIS PAR LAURA ANNAERT - PHOTOS CHRISTOPHE BORNET

Au *Mans*, le pâtissier chocolatier **Vianney Bellanger** produit du miel depuis trois ans. Un projet né avec l'un de ses chocolatiers formé à l'apiculture... Et quand l'envie est là, la dynamique écologique devient possible. *Desserts* les a visités.



« En mettant les ruches sur le toit du laboratoire, il n'y a qu'un pas vertueux à faire du lieu de production au lieu de transformation. »



Jocelin retire le premier rayon délicatement. Avec un enfumoir, il apaise les abeilles pour prélever les rayons de la ruche. À l'aide d'un grand couteau, les alvéoles de cire sont désoperculées afin de pouvoir extraire le miel qui se trouve à l'intérieur.

Page de gauche — Vianney et Jocelin sur le toit du laboratoire au Mans.





Comment est venue l'idée de ruches sur le toit ?

— L'idée d'un miel Bellanger vient de l'envie viscérale de maîtriser une partie de nos matières premières. De l'origine au produit fini, là où c'est possible, nous cherchons à mettre en place une solution ou micro-filière durable.

Quelles sont vos principales motivations ?

— D'abord l'envie d'apporter notre pierre à la bonne santé de l'écosystème local, au niveau écologique et économique. Ensuite, il a semblé logique de mettre en valeur le savoir-faire de Jocelin qui s'est formé à l'apiculture par passion. Par ailleurs et dans un même esprit, nous fabriquons une partie de nos tartes et pâtes de fruits avec les pommes récoltées au verger de mon père. En saison, nous préparons aussi une partie de nos purées de fruits avec les fruits locaux, comme la framboise ou l'abricot, pour les entremets à proposer hors saison.

Quelles sont les différences entre le miel et le sucre en pâtisserie-confiserie ?

— Le miel a une valeur et des qualités nutritionnelles supérieures au sucre. Il est donc naturel de vouloir l'utiliser parfois en remplacement de ce dernier. Mais il est malheureusement plus rare et donc plus cher que le sucre. Et c'est également un accélérateur de cuisson !

Comment valorisez-vous le miel récolté ?

— Nos clients étant friands de notre miel, nous le vendons au détail en pot. Nous l'utilisons aussi pour préparer des glaces et des produits frais qui évoluent au fil des saisons.



INFOS —

Pour devenir apiculteur... amateur

Possibilité de suivre des cours dans un « *rucher école* » dans chaque département (association locale d'apiculteurs). Renseignement auprès de la chambre d'agriculture.

Mieux connaître les abeilles et l'apiculture — Magazine mensuel *L'abeille de France*
www.labeilledefrance.com & www.abeillesentinelles.net



— Les rayons sont posés dans un extracteur activé manuellement afin d'extraire le miel à froid.



La pratique de l'excellence

Bachelor, Reconversion, Formations professionnelles en arts culinaires

ducasse-education.com

Centre de Formation Alain Ducasse ORGENTEUIL

École Nationale Supérieure de Pâtisserie Alain Ducasse & Yves Thuriès YSSINGEUX



Vianney Bellanger vous présente deux recettes réalisées avec son miel fabriqué maison.

GÂTEAU DE NOUGAT AU MIEL

INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

200 g de sucre cristal
70 g d'eau
45 g de sirop de glucose
175 g de miel Bellanger
35 g de blanc d'œuf
14 g de sucre semoule
1,5 g de gélatine 200 bl
10 g de sucre glace
150 g d'amandes Marcona grillées
150 g de noisettes du Piémont grillées
90 g de pistaches



Fondre la gélatine, préalablement gonflée dans un peu d'eau tiède, au bain-marie et l'ajouter au mélange.

Dès que la masse s'épaissit, enlever le fouet du batteur et le remplacer par la feuille. Lorsque la masse est suffisamment froide et montée, verser le sucre glace.

Incorporer alors les fruits secs en mélangeant doucement et le moins longtemps possible afin d'éviter de les casser.

Pour finir, débarrasser le nougat sur une feuille anti adhésive et le modeler selon vos souhaits. Pour le couper, attendre qu'il soit bien froid et utiliser un couteau à pain. Le conserver à l'abri de l'humidité.



Retrouvez les tours de main et les astuces du chef sur notre site : www.relais-desserts.net
Vianney Bellanger : www.chocolats-bellanger.com

PRÉPARATION

— Cuire le sucre cristal, l'eau et le glucose à 155 °C dans une casserole. Verser le miel et recuire à 140 °C. Monter ensuite le blanc d'œuf au batteur avec le sucre semoule puis verser le sucre cuit.

GÂTEAU DE CRÊPES & COMPOTÉE DE FRAISES AU MIEL



CRÈME PÂTISSIÈRE

— Tamiser la farine avec la fécule. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent à peine. Ajouter les poudres et mélanger au fouet jusqu'à homogénéisation. Fendre la gousse de vanille en deux et la gratter. La mettre avec les grains dans le lait puis ajouter le beurre et faire bouillir. Verser lentement le lait (tiédi au préalable) sur le mélange à base de jaunes tout en remuant. Filmer et réserver à chaud (four à 40 °C).

MERINGUE

— Dans une cuve, mettre les blancs à monter au batteur électrique. Dès que les blancs moussent, ajouter le sucre en pluie fine et remettre à fouetter. Ajouter tout de suite le jus de citron.

USTENSILES

3 moules à tourte (tourtière) en aluminium de Ø 15 cm, 18 cm et 23 cm.
1 disque rigide, en carton ou en métal, de Ø 23 cm.

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

CRÈME PÂTISSIÈRE (NON CUITE)

50 g de farine
5 g de fécule de pomme de terre
100 g de jaune d'œuf
25 g de sucre cristal
1 gousse de vanille Bourbon
325 g de lait
40 g de beurre fondu

MERINGUE

150 g de blanc d'œuf
75 g de sucre cristal
20 g de jus de citron

COMPOTÉE DE FRAISES AU MIEL

300 g de purée de fraises Mara des bois non sucrée
15 g de poudre à crème
40 g de sucre
100 g de miel Bellanger
650 g de fraises fraîches Mara des bois
20 g de crème de fraises

GÂTEAU DE CRÊPES

— Mélanger ¼ de crème pâtissière crue avec la meringue et remuer à la spatule doucement jusqu'à homogénéisation. Veiller à toujours remuer sans discontinuer.

Ajouter un second ¼ de crème crue et homogénéiser à nouveau puis verser le reste et finir de mélanger.

Beurrer généreusement vos trois moules en aluminium et réserver au réfrigérateur.

Quand le beurre a durci (compter 30 minutes environ), sortir les moules et y verser 150 g de mélange dans le moule de 15 cm, 190 g dans celui de 18 cm et 230 g dans celui de 23 cm.

Enfourner à 225 °C et cuire jusqu'à ce que les crêpes soient dorées (attention, les 15 cm seront cuits avant les autres).

Sur votre disque rigide de carton ou de métal, démouler à chaud le moule de 15 cm, puis par-dessus celui de 18 cm et enfin celui de 23 cm. Veiller à bien centrer les trois les uns sur les autres.

Filmer le tout avec un film étirable très tendu afin de former un dôme parfait et lisse puis laisser refroidir.

COMPOTÉE DE FRAISES AU MIEL

— Dans une casserole, cuire la purée de fraises, la poudre à crème et le sucre en fouettant bien 3 minutes à ébullition.

Dans une autre casserole, verser le miel, le chauffer et jeter à feu vif les fraises fraîches et la crème de fraises.

Arrêter avant compotage afin de garder des morceaux de fraises.

Ajouter alors la purée de fraises cuite puis 10 % des fraises crues coupées en bâtonnets dans le mélange encore chaud.

Laisser refroidir.



UN WEEK-END A L'OUEST

Avec ses côtes sauvages escarpées, ses forêts légendaires et ses villes animées, le Nord-Ouest de la France cultive un art de vivre certain. En prime, les **belles adresses** de nos pâtissiers...

- 01 — Saline de la maison Charteau (Loire-Atlantique), qui fabrique dans les règles de l'art du gros sel et de la fleur de sel, leur produit phare, très apprécié des chefs étoilés.
- 02 — La librairie Bulle, au Mans, haut lieu des passionnés de BD. Comics, classiques, mangas...
- 03 — Le M, restaurant gastronomique à Brest, dont le chef étoilé, Philippe Le Bigot, aime travailler les produits de la mer et les produits locaux, le tout teinté d'épices et de condiments exotiques.
- 04 — Au cœur des Alpes Mancelles dans la Sarthe, le domaine du Gasseau. Un site dédié aux plaisirs de la nature et de la culture : randonnée équestre, accrobranche mais aussi expos, animations et concerts dont « les beaux dimanches après-midi » en juillet et août. www.tourisme-alpesmancelles.fr



- 05 — La crêperie Saint-Georges à Rennes, qui conjugue tradition et design, et ce au pluriel avec deux adresses : rue Jules-Simon (photo) et rue du Chapitre.
- 06 — Tableau de Thomas Huber à qui le musée des Beaux-Arts de Rennes consacre une expo, « À l'horizon », jusqu'au 14 mai.
- 07 — Brasserie Le Carré à Brest. Une adresse emblématique avec ses allures de brasserie parisienne et sa carte de saison raffinée.
- 08 — La Maison Gosselin, à Saint-Vaast-la-Hougue (Manche), ou une épicerie fine depuis cinq générations. Outre de délicieux produits, un très beau décor aux compositions thématiques.
- 09 — Après avoir parcouru l'Afrique comme berger, Alain Rey murmure à l'oreille des abeilles sur le littoral guérandais. En producteur récoltant, il revitalise sa région en travaillant main dans la main avec la fine fleur des chefs étoilés et Christophe Roussel, à qui il fournit du miel de sarrasin pour ses fameux caramels. Pour découvrir ses délicieux miels de terroir ou faire un stage d'immersion en apiculture, visitez les ruchers du Pays Blanc (de g. à d. : Christophe Roussel, Laura Annaert et Alain Rey) : www.lesruchersdupaysblanc.com.
- 10 — Le restaurant Initial à Caen, fraîchement étoilé. Une jolie table née de la rencontre de Yohann Lemonnier, son chef, qui aime les légumes ultra frais et les cuissons simples, et Yvan Michaud, son sommelier.

ANNE-SOPHIE PIC

LA QUINTESSENCE D'UN CHEF AU FÉMININ

PROPOS RECUEILLIS PAR LAURA ANNAERT

Photo : Anne-Emmanuelle Thion

Issue d'une grande lignée de cuisiniers, **Anne-Sophie Pic** ne se prédestinait pas aux fourneaux. Pourtant, en 1992, elle reprend le flambeau de la maison familiale pour transcender la cuisine de son père disparu trop tôt. Avec un répertoire culinaire très personnel et délicat, la Maison Pic retrouve, en 2007, trois étoiles au guide Michelin... Étoiles qui scintillent tout en haut au firmament de la gastronomie.

Votre saveur fétiche ?

— Les saveurs anisées et « réglissées ».

Un dessert préféré ?

— L'île flottante à la praline rose de mon arrière-grand-mère. La légèreté des blancs d'œufs pochés dans le lait vanillé, le croquant de la praline et l'onctuosité de la crème anglaise sont la quintessence de la gourmandise.

Votre recette favorite ?

— Mon millefeuille blanc, une crème légère à la vanille de Tahiti, une fine gelée au jasmin et une émulsion au poivre de Voatsiperifery (poivre sauvage de Madagascar, ndlr), qui revisite ce symbole de la pâtisserie française. Je voulais un dessert blanc, épuré, qui ne dévoile rien au premier regard mais laisse libre cours à l'imagination. Il est pour moi le dessert idéal, alliant pureté, gourmandise, légèreté et surprise.

Un souvenir sucré de votre enfance ?

— La pogne de Romans, cette brioche délicieuse à la fleur d'oranger et les berlingots sucrés dont la forme ont inspiré un de mes plats signature : les « Berlingots », coulant au crémeux de chèvre de Banon légèrement fumé et consommé au cresson infusé au gingembre et à la bergamote.

La place de la gourmandise dans votre vie ?

— Essentielle ! J'ai eu la chance de naître dans une famille où manger rimait avec plaisir (quatre générations de cuisiniers et de restaurateurs se sont succédé de l'Auberge du Pin, en Ardèche, en 1889, à aujourd'hui avec la Maison Pic, table gastronomique et hôtel de charme Relais & Châteaux à Valence, ndlr).

Quand j'étais enfant, le repas était un moment de partage et de convivialité ; l'apprentissage du goût y avait une place importante.

Le moment gourmand que vous préférez ?

— Le goûter avec mon fils. Je bois une tasse de thé vert pendant qu'il mange une pâtisserie... La gourmandise est une histoire de famille chez les Pic !

Quelle est votre approche de la pâtisserie ?

— Ce qui m'intéresse, c'est de pouvoir exprimer mon univers culinaire construit autour de la complexité et de la puissance aromatique. Par exemple, l'amertume permet d'approcher une douceur beaucoup plus subtile et moins immédiate que le sucre. J'adore utiliser les agrumes, les alcools, surtout pour exhausser les saveurs, le miel et les plantes aromatiques, feuilles et fleurs.

Votre pâtisserie française préférée ?

— J'avoue un faible pour l'Opéra.

Et côté british ?

— Le carrot cake.

ACTU —

L'ouverture du restaurant **La Dame de Pic** au Four Seasons Hotel London, 10 Trinity Square, au cœur de la City à Londres.

www.anne-sophie-pic.com

DESSERT

— SCOPE —

CHRISTOPHE ROUSSEL

Après la Côte d'Amour, c'est sur la Côte de Jade, à **Pornic**, que Christophe Roussel vient d'ouvrir une **6^e boutique** moderne et colorée, avec ses tonalités printanières vertes et fuchsia. Pour se régaler de macarons, chocolats, cakes et autres gourmandises.

6, rue de Verdun, Pornic
www.christophe-rousseau.fr



AURÉLIEN TROTTIER

C'est à **Ponts-de-Cé**, près d'Angers, qu'Aurélien Trottier vient d'ouvrir une **3^e boutique**. Mais pas n'importe laquelle puisqu'il s'agit de la « **Fabrique d'Artisan Passionné** », soit un labo de 400 m² où particuliers et entreprises peuvent venir prendre des cours de pâtisserie. Sans oublier la boutique, un petit écrin de style industriel où l'on retrouve ses délicieuses créations : cakes, pâtisseries, biscuits et chocolats.

11, rue des Fresnays, Les Ponts-de-Cé
http://artisanpassionne.com



ARNAUD LARHER

Pour les 20 ans de sa maison, Arnaud Larher a rénové avec une élégance sobre son **navire amiral rue Caulaincourt** et vient d'inaugurer un **corner gourmand ultra chic** dans le très bel **hôtel Grande Bretagne** (photo) à Athènes. Hôtel où il signe également la carte des desserts du salon de thé et du restaurant, le **GB Roof Garden**, au panorama exceptionnel dont vue sur l'Acropole !

53, rue Caulaincourt, Paris 18^e
& Hôtel Grande Bretagne, place Syntagma, Athènes
http://arnaudlarher.com



JEAN-PAUL HÉVIN

Le pâtissier-chocolatier aux créations ciselées et malicieuses a ouvert une **12^e boutique** au Japon, à **Kyoto**. Un lieu tout de bois et d'or qui conjugue une cave et un bar à chocolat, ainsi qu'un salon de thé au décor parisien chic. Sans oublier le relooking de sa boutique **rue Vavin** et l'ouverture d'une seconde boutique **rue Saint-Honoré**, dédiée aux grands crus et à l'art de déguster...

Kyoto, 27 Nakanocho, Nakagyoku - Paris, 3, rue Vavin (6^e)
& 108, rue Saint-Honoré (1^{er})
www.jeanpaulhevin.com/fr

NEWS

— Après un **corner gourmand** aux Halles de Lyon Paul Bocuse et une nouvelle boutique avenue des Frères-Lumière à Lyon, **Sébastien Bouillet** vient d'inaugurer un nouveau labo à Miribel. Le lieu, de plus de 1 200 m², compte aussi un atelier-boutique ouvert au public et où sont dispensés les cours de sa fameuse « Gâteau école ».

ZI de La Tuilière, rue de la Traille, Miribel
www.chocolatier-bouillet.com



— Initié par Pierre Hermé, le **Jour du Macaron**, célébré le 20 mars, permet chaque année de récolter des dons en faveur de l'association **Vaincre la Mucoviscidose**, en France ainsi qu'en Europe et aux États-Unis. Ainsi, grâce au fameux « *un don, un macaron* », la mobilisation de chacun a permis de récolter 48 000 € en 2016. Que ce printemps soit tout aussi prospère, d'autant qu'une journée spéciale a été organisée ce 16 mars à Paris, sur le nouveau **campus du Cordon Bleu** en présence de chefs Relais Desserts qui animeront des ateliers autour du savoir-faire du macaron... ouverts au public ! Une jolie manière de souffler les 12 bougies du plus gourmand et du plus solidaire des jours du calendrier !



Surnommé l'antichambre des MOF, le **Concours Relais Desserts Charles Proust**, qui se déroule au Salon du Chocolat à Paris, a récompensé pour cette 6^e édition **Nicolas Riveau**, qui officie à l'école *Valrhona*, à Tain l'Hermitage pour le 1^{er} Prix et le Prix Artistique. **Gen Sasaki**, de la *Pâtisserie Caroline* à Tokyo, s'est vu décerner le 2^e Prix ainsi que le Prix Dégustation & le Prix Grand Public. **François Daubinet**, du restaurant *Le Taillevent* à Paris, a reçu le 3^e Prix. **Adrien Petitgenêt**, qui œuvre chez *Jean-Paul Hévin* à Paris, a reçu, quant à lui, le Prix Presse.

PIERRE HERMÉ

Élu « meilleur pâtissier du monde » en 2016 par *L'Académie des World's 50 best Restaurants*, **Pierre Hermé** a également été reconnu par le magazine *Vanity Fair* français comme comptant parmi les 50 Français les plus influents dans le monde, et plus précisément à la 4^e place ! Une très belle année clôturée par la réouverture de son magnifique *flagship* « *Aoyama* » à Tokyo. Un lieu à l'aune du talent du pâtissier, dédié à « l'Expérience » Pierre Hermé...

www.pierreherme.com



Photo : Stéphane de Bourgies

PRIX D'EXCELLENCE 2016

Le 7 septembre dernier étaient décernés, pour la 4^e année consécutive, les **Prix d'Excellence Relais Desserts**. Les lauréats de cette édition 2016 ? Le pâtissier **Christophe Felder** et son associé **Camille Lesecq** pour le prix du meilleur livre pâtissier avec *Gâteaux*, aux éditions de La Martinière. **Anne-Sophie Donnard**, prix du meilleur blog de pâtisserie avec son très élégant *Surprises et Gourmandises*. Le prix du meilleur espoir pâtissier était décerné, lui, à **Nicolas Bacheyre**, chef pâtissier-chocolatier d'*Un Dimanche à Paris*.

Quant au prix du meilleur pâtissier, il a été attribué à **Cédric Grolet**, chef pâtissier du *Meurice*. Sans oublier un prix d'honneur, remis au grand **Philippe Conticini**.



LA PASSION DU CHOCOLAT

Le chocolat donne *le frisson* aussi bien à ceux qui le *dégustent les yeux fermés* qu'à ceux qui le *créent*. En une petite décennie, les *chocolatiers* se sont attachés à *sublimier son goût*, parcourant le globe pour choisir eux-mêmes leurs *fèves* de cacao, ainsi que son *univers*, lui dédiant *musées, expositions* et *guides*...

B TO B

Le « **bean-to-bar** » est une véritable tendance de fond chez les grands chocolatiers en quête de perfection. Pour ce faire, ces derniers visitent les plus belles plantations de cacao aux quatre coins de la planète afin de choisir les fèves destinées à la confection de leurs chocolats. C'est le cas de **Jean-Philippe Darcis**, **Jean-Paul Hévin** et **Richard Sève** (en photo).



TABLETTES DE CHOIX

Chaque année, le **Club des Croqueurs de Chocolat** récompense les meilleurs chocolatiers et édite son célèbre « guide » qui, tel un sésame gourmand, dévoile leurs adresses. En 2017, **sept membres Relais Desserts** y figurent en bonne place : la maison Oberweis avec un Award de l'Excellence ainsi qu'Arnaud Larher, Jean-Paul Hévin, Laurent Duchêne, Pierre Hermé, Richard Sève et Sadaharu Aoki côté « Incontournables » !



MUSÉES GOURMANDS

Les chocolatiers les plus passionnés travaillent tant son goût que sa « culture », au point de lui dédier de véritables musées, où l'on peut découvrir son histoire et ses secrets de fabrication, de la sélection des fèves au choix des machines ou à la confection. C'est le cas de **Jean-Philippe Darcis** (en photo) avec sa **Chocolaterie** et de **Richard Sève** avec sa **Fabrique**. Sans oublier les pâtisseries de plus en plus nombreux à ouvrir les portes de leur labo, tel **Éric Vergne** où le public peut observer leur création dans sa « Chocolaterie ».

La Chocolaterie, Esplanade de la Grâce, 1, Verviers (Belgique)
La Fabrique, Parc du Puy d'or, 324 allée des Frênes, Limonest



EXPOSITIONS À CROQUER

Entre autres expositions gourmandes, la fameuse **Expérience Chocolat** de **Pierre Hermé** au BHV Marais jusqu'au 30 avril. Une installation immersive et poétique dans l'univers du pâtissier-chocolatier avec la possibilité de déguster sur place les créations iconiques de la maison, le tout en admirant les photographies de Sergio Coimbra qui a illustré son livre *Chocolat*. Une exquise mise en effervescence des cinq sens. Mais encore ? L'expo itinérante **Influences**, soutenue par **Valrhona**, mettant en scène les sculptures en chocolat de Luc Eyriey, à voir à Tokyo et New York courant 2017.



100 % CHOCOLAT

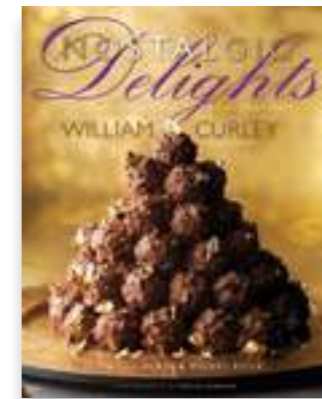
Chocolatier d'excellence qui pratique avec passion le « bean-to-bar », Jean-Philippe Darcis nous emmène justement au cœur du chocolat, des plantations, où il sélectionne ses fèves, à leur transformation. Avec un détour par sa Chocolaterie qui abrite... un musée. Et bien sûr, de délicieuses recettes. Tout chocolat donc.

SECRETS CHOCOLAT
30 recettes de Jean-Philippe Darcis
Par Nicolas Gaspard
Préface : Pierre Marcolini
Photos : Christian Delvaux
Éditions Racine - 19,95 €

INTEMPOREL

Dans ce troisième livre, le pâtissier anglais s'attache à revisiter avec modernité des desserts d'enfance, tels les rochers aux noisettes, les barres chocolatées ou encore le banana split. Bien sûr, les desserts traditionnels sont de la partie, son idée étant de rendre accessible et facile la haute pâtisserie au commun des gourmets.

NOSTALGIC DELIGHTS
Classic Confections & Timeless Treats
Par William Curley
Photos : Kevin Summers
Édité en anglais
Éditions Jacqui Small - £ 25



À LIRE

PAR ALICE MORABITO

ENGAGÉ

Plus qu'un simple guide, ce petit livre est un plaidoyer pour la protection des abeilles qui, au-delà de fabriquer de délicieux miels, pollinisent les fleurs, étape nécessaire à la production des fruits. Pour tout connaître des abeilles, les attirer comme les préserver, histoire de profiter de leurs bienfaits, ou créer sa propre ruche pour récolter... son miel.

LE PETIT LAROUSSE DES ABEILLES & DE L'APICULTURE
Ouvrage collectif
Éditions Larousse - 22,95 €



MAGISTRAL

Conçues par les chefs de cette prestigieuse école, les recettes de cet ouvrage nous livrent pas à pas et tours de main tout en mettant la lumière sur les produits. Du quasi tout cuit pour réaliser de grands classiques, comme le fraisier ou les profiteroles, des desserts familiaux, mi-cuit au chocolat, tatin, ou plus sophistiqués telle la tartelette choc guimauve et violette. À vos tabliers !

L'ÉCOLE DE LA PÂTISSERIE PAR L'INSTITUT DU CORDON BLEU
100 recettes de chef expliquées pas à pas
Ouvrage collectif
Photos : Olivier Ploton
Éditions Larousse - 29,95 €

D'ANTAN

Si les gâteaux oubliés de Mercotte vous donnaient à rêver, vous allez désormais pouvoir les réaliser. Car la pâtissière la plus enjouée en dévoile les recettes, les astuces, pour les réussir à coup sûr, et leur histoire. Sachertorte, Charlotte royale... sans omettre les grands classiques, tel le baba au rhum. Pour cultiver son esprit et ses papilles avec !

LE GRIMOIRE DE MERCOTTE
Les gâteaux oubliés du Meilleur Pâtissier
Éditions M6 - 21,90 €

FANTASTICO

Multi récompensé en pâtisserie, glace et chocolat, Roberto Rinaldini est du genre hyperactif. Fondateur et président des concours mondiaux de pâtisserie junior et de pâtisserie féminine, il est également juré de la célèbre émission *Il più grande pasticciere*. Ici, il repense avec originalité et modernité les desserts traditionnels de la pâtisserie italienne. Delizioso !

I MIEI DOLCI ITALIANI
Par Roberto Rinaldini
Édité en italien
Éditions Mondadori Electa - 24 €

ENGLISH TEXTS

EDITORIAL

— 03 —

Whether brown, blond or amber, whether liquid or creamy, whether strong or light, honey - a rich and natural product if there is one - often invites itself in the preparation of our best creations and agrees beautifully with many other flavours. This is what **Christophe Roussel, Laurent Le Daniel and Alban Guilmet** are about to make us discover in a Gourmand Journey on the shores of the Atlantic.

A detour by Le Mans will also make us pay a visit to **Vianney Bellanger**, who will present us a surprising chocolate chef and beekeeper who works with him. And, as far as practical exercises are concerned, let's go to the Atelier entre Amis to discover with photos their recipes and their tricks.

Do not miss the Gourmet Confessions of **Anne-Sophie Pic**; she is the first of her generation to have been awarded three stars at the Michelin for La Maison Pic, and she is sharing her souvenirs and emotions around sweet flavours.

And of course, as you flip through the pages, track our Nice and Tasteful Shopping, our selection of Gourmand books, the Good Addresses and the News on our Relais Desserts Pastry chefs.

We wish you a Spring as smooth as honey and happy as a cake you would cook to be shared!

Have a nice read!

Frédéric Cassel • *President of Relais Desserts*

Your Desserts magazine is now printed on FSC certified paper, originating from sustainably managed forests and printed with bio-vegetal inks.



GOURMET JOURNEY

— 08 —

CAKES & HONEY

Between sea and land and on the shores of marshlands where sea-spray blows and salt is harvested, our Relais Desserts pastry chefs met in a very friendly atmosphere. Two meetings took place: one in La Baule, to unveil their creations, and one in Le Mans, for a meeting full of honey, the major ingredient for the recipes of this highly gourmet trip.

— 10 —

WORKSHOP BETWEEN FRIENDS

At Christophe Roussel's

Dynamic and sunny like the islands he loves so much, **Christophe Roussel** received three Relais Desserts pastry chefs, all from the North-West of France, for a joyful and delicious workshop in La Baule.

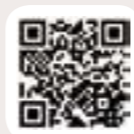
All fond of local products, they chose to put honey as the master of the session. Buckwheat honey for the caramels of Christophe Roussel, and acacia honey for the Tayberry entremets of Laurent Le Daniel. White chocolate ganache with honey by Pierre-Yves Hénaff, or almond and pistachio honey Florentin by Alban Guilmet, the sophisticate entremets with their looks of playful creations are in fact quite easy to make, with the tricks of the pastry chefs.

The sweet story of honey is told by the historian **Bénédict Beaugé**, Alain Rey, the beekeeper of chefs, tells us of the role played by bees as sentinels, and **Vianney Bellanger** makes us discover the beehives he has put on the roof of his lab!

RECIPE BOOK

— 15-23 —

FLASH THE CODES TO FIND THE RECIPES ON OUR WEBSITE



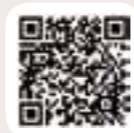
• TAYBERRY •
By Laurent Le Daniel



HONEY MOON, SOFT HONEY
• & FRUIT CARAMELS •
By Christophe Roussel



• APPLE & HONEY TART •
By Pierre-Yves Hénaff



PEAR & HONEY
• BOURDALOUE TART •
By Alban Guilmet

THE SWEET HISTORY OF HONEY

— 24 —

Food for the Gods, honey has a high symbolic value. In the Western World it has been the sweetener most used for centuries, until sugar overshadowed its glory and put it back in its quasi divine role of aromatic ingredient.

The oldest representation of the fact that honey was hunted by mankind is found on the walls of a grotto near Valencia, Spain: a woman, surrounded by bees, is collecting wild honey, 7 000 years ago. Nearer to us and around 5 000 years ago, Egyptian bas-reliefs and Sumerian record tablets tell us that it was used in pharmacopoeia. Its intrinsic qualities, such as being rot-proof and extremely pure, make it immediately edible, without shedding blood and honey has therefore become a universal panacea, with very high symbolic value. In the Promised Land, that is to say in Paradise, milk and honey flow freely and are the source of utmost bliss... For honey is a nectar, the nectar of flowers, carried by bees to be stored in the honeycombs of the hive after having levied a small tax... for food. Over long periods of time and around the Mediterranean basin, honey remains the sole sweetener. Sugar is introduced in the Western World by the Arabs, who get their supply from Persia, and it remains a high luxury product. The attempts to grow sugar cane in Sicilia are not very convincing and, in the Canary Islands, production was insufficient. Only the fifteenth century will provide an answer... in the Caribbean. The price of sugar then decreases and the status of honey changes to that of an aromatic ingredient.

As for the pleasures of the palate, it is only during the Renaissance that interest became high for the many varieties of honey flavours, which then becomes less of a utility. But let's not forget that it was considered the basic ingredient for the nourishment of the Gods for a long period of time. The nectar of flowers being the carrier of their scent, the nature of honey itself allows us to bring to our table the subtle fragrances of their varieties, from eucalyptus to mountain spring flowers or from a summer linden to the arbutus of the garrigue. And this is true throughout the year as the virtues of honey abolish all seasons. It is the same virtues that chefs and pastry chefs are interested in today, taking into consideration not only the type of plant it originates from, but also the terroir.

ENGLISH TEXTS

BEEHIVES OVER THE HEAD

— 26-29 —

Vianney Bellanger, pastry and chocolate chef, has been producing honey in **Le Mans** for three years. The project started with one of his chocolate chefs who had been trained to beekeeping; and when the desire exists, the environmental dynamic becomes possible. Desserts visited the beehives.

«After putting the beehives on the roof of the lab, we were only one step away from the production site to the transformation site.»



How did the idea of putting the beehives come about?

- The idea of a Bellanger honey comes from a visceral desire to fully master part of our raw materials. From the origin to the finished product, wherever possible, we try to implement a solution or a micro-channel that is sustainable.

What are your main motivations?

- First the desire to bring our input to the good health of the local ecosystem, whether for the environment or for the economy. It also sounded logical to us that we should be putting Jocelin's know-how into practice, as he has been trained to beekeeping because of his passion for the subject.

In the same spirit, we also make part of our tarts and fruit paste from apples harvested in my father's orchard. During the season, we also prepare part of our fruit purees with the local fruits, such as raspberries or apricots; these are used for the entremets we serve outside of the season.

What are the differences between honey and sugar in pastry?

- Honey has higher nutritional qualities and value than sugar. It is therefore natural to use it as a replacement. But it is rarer and more expensive than sugar, unfortunately. It is also a good cooking accelerator!

How do you promote the value of the honey you harvest?

- Our clients are very fond of our honey and we sell it retail, in jars. We also use it to prepare ice creams and fresh products that change over the seasons.

INFO —

To become an (amateur) beekeeper

It is possible to follow a training session in a "beehive school" in each department of France (local beekeepers association). Information is available at the Chamber of Agriculture.

To know bees and beekeeping better -

Monthly magazine *L'abeille de France*
www.labeilledefrance.com &
www.abeillesentinelles.net

RECIPES

— 30-31 —



• NOUGAT GATEAU •
By Vianney Bellanger



• CRÊPES GATEAU WITH STRAWBERRY AND HONEY COMPOTE •
By Vianney Bellanger

ENGLISH TEXTS

GOURMET INTERVIEW

— 34 —

ANNE-SOPHIE PIC
THE EPITOME OF A CHEF,
THE FEMININE WAY

Born into a family of great chefs, Anne-Sophie Pic did not plan to work in front of an oven, but, in 1992, she decides to carry on the family tradition with the objective to transcend her father's cuisine, a father who had disappeared too early. With a very personal and delicate culinary repertoire, Maison Pic gets its 3 stars at the Michelin... stars that keep twinkling at the firmament of haute cuisine.

Your favourite flavour?

Aniseed and liquorice based flavours.

A favourite dessert?

Pink praline Ile flottante like my great-grandmother used to make. The lightness of the egg whites poached into vanilla milk, the crunchiness of praline and the smoothness of custard are all quintessential gourmandise.

Your favourite recipe?

My white Millefeuille, a light cream with Tahitian vanilla, a fine jasmine jelly and an emulsion of Voatsiperifery pepper (a wild pepper from Madagascar, ed), which reinvents this symbol of French pastry. I wanted a white dessert, pared down, one that wouldn't unveil anything at first sight and would leave imagination free. It is the ideal dessert to me, combining purity, gourmandise, lightness and surprise.

A sweet souvenir from childhood?

Pogne from Romans, a delicious brioche with orange flower, and the sweet berlingots, of which shape has inspired one of my signature recipes; the "Berlingots", a creamy Banon goat cheese trickle, lightly smoked, and a watercress consommé brewed in ginger and bergamot orange.

The place of gourmandise in your life?

Essential! I was lucky enough to be born in a family where eating rhymed with pleasure (four generations of chefs and restaurateurs have followed each other, from the Auberge du Pin in Ardèche, in 1889, to the Maison Pic of today, a gourmet restaurant and a charming hotel in Valence, ed). When I was a child, meals were a time of sharing and conviviality; the teaching of taste was an essential part of it.

The gourmand moment you prefer?

Teatime with my son. I drink a cup of green tea while he is eating some pastry... Gourmandise is a true story in our family!

What is your approach to pastry?

What I really like is being able to express my culinary universe, based on complexity and aromatic strength. Bitterness, for instance, allows to reach a more subtle sweetness, one that is less immediate than sugar. I love using citrus fruits, alcohols, mainly to promote flavours, honey and aromatic plants, flowers and leaves.

Your favourite French dessert?

I have to admit a weakness for the Opéra.

And on the British side?

Carrot cake.

NEWS —

Opening of the restaurant *La Dame de Pic* at Four Seasons Hotel in London, 10 Trinity Square, at the heart of the City.

www.anne-sophie-pic.com

DESSERTSCOPE

— 38 —

A PASSION FOR CHOCOLATE

Chocolate gives as much of a thrill to those who bite into it with eyes closed as to those who create it. Over less than a decade, chocolate chefs have endeavoured to beautify both its taste, travelling around the world to select their beans of cocoa and its environment, with dedicated museums, exhibitions and guides...



— B TO B

"Bean-to-bar" is a strong trend among chocolate makers looking for perfection. They go searching for cocoa beans in the best plantations throughout the world to select the beans best adapted to the creation of their chocolate. **Jean-Philippe Darcis, Jean-Paul Hévin et Richard Sève** are among them.

— GOURMAND MUSEUMS

The most passionate chocolate chefs, such as **Jean-Philippe Darcis** and **Richard Sève**, work on taste as much as on "culture", so much so that they create dedicated museums in which one can discover the History of chocolate, its manufacturing secrets, from the selection of beans to that of the machines, or indeed the secrets of its production. **Éric Vergne** does the same in his "Chocolaterie", in which people can watch the full process of creation.

— A SELECTION OF CHOCOLATE BARS

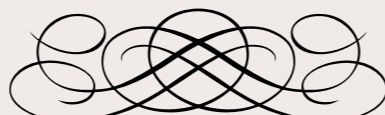
Each year, **Club des Croqueurs de Chocolat** honours the best chocolate chefs and publishes its famous guide, which finds the doors to their boutiques. In 2017, seven members of **Relais Desserts** took some of the best places: Oberweis got an Excellence Award, so did Arnaud Larher, Jean-Paul Hévin, Laurent Duchêne, Pierre Hermé, Richard Sève and Sadaharu Aoki, all part of the "unavoidable"!

— DELECTABLE EXHIBITIONS

Among the many tasty exhibitions, **Pierre Hermé's** famous **Expérience Chocolat** at the BHV, until April 30th, should not be missed: an immersive and poetical exhibit with the possibility to make one's own gourmet diagnosis for an ideal tasting session, while admiring photos by Sergio Coimbra, who illustrated Hermé's book, *Chocolat*. An exquisite arousing of the five senses. Also not to be missed is **Influences**, a travelling exhibition sponsored by **Valrhona**, which presents the chocolate sculptures of Luc Eyrieu. It will be travelling to Tokyo and New York during 2017.

SPRING - SUMMER

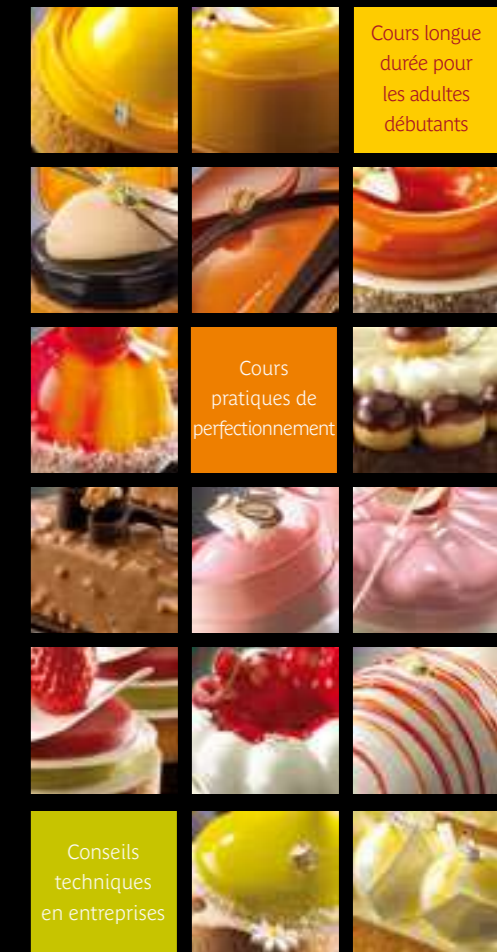
2017



RÉPERTOIRE

RELAIS DESSERTS AROUND THE WORLD

ACHERER ANDREAS	GELENCSE PATRICK	MARQUET ARNAUD
AGNELLET PATRICK	GEORGELIN MAËLIG	MASSARI IGINIO
ALLAMIGEON JÉRÔME	GILG THIERRY	MATYASY DENIS
ALVAREZ DANIEL	GMEINER VOLKER	MORENO MIGUEL
AOKI SADA HARU	GRANGER FRANÇOIS	MOUTARLIER DAMIEN
BANNWARTH MICHEL	GUERLAIS VINCENT	MULHAUPT THIERRY
BARDET JEAN-PAUL	GUILLET LUC	OBERWEIS JEFF
BAUD JOËL	GUILMET ALBAN	OIKAWA TAIHEÏ
BAUMANN ÉRIC		OTSUKA YOSHINARI
BELIN MICHEL		PAYARD FRANÇOIS
BELLANGER VIANNEY		PELLÉ LIONEL
BERGER XAVIER		PERNOT CÉDRIC
BERNARD JACQUES		PETIT REYNALD
BESSE BERNARD		PIGNOL JEAN-PAUL
BIASSETTO LUIGI		PILATI DOMINIQUE
BOUILLET SÉBASTIEN		PINA GIOVANNI
BROCARD SÉBASTIEN		POTTIER MICHEL
BUISSON OLIVIER		PROOT BERNARD
CALDERON CHRISTOPHE	HEINEMANN HEINZ-RICHARD	RAUX LIONEL
CASSEL FRÉDÉRIC	HÉNAFF PIERRE-YVES	RAYNAUD JEAN-MICHEL
CHARTIER ALAIN	HERMÉ PIERRE	REBERT DANIEL
CURLEY WILLIAM	HÉVIN JEAN-PAUL	RINALDINI ROBERTO
DALLET VINCENT	HUE DANIEL	ROUSSEL CHRISTOPHE
DALLOYAU	JOUVAUD MAÏE & PIERRE	ROUX ALAIN
DAMON CLAIRE	KANEKO YOSHIAKI	SÈVE RICHARD
DARCIS JEAN-PHILIPPE	KAWAGUCHI YUKIHIKO	TERAI NORIHIKO
DE OLIVEIRA JÉRÔME	KAWAMURA HIDEKI	TORREBLANCA JACOB
DE ROUW ARTHUR	KRAUS JOHN	TROTTIER AURÉLIEN
DUCHÊNE LAURENT	LAC PASCAL	TUGUES JORDI
DUCOBU MARC	LARHER ARNAUD	VALIER MARCO
DUPUY PASCAL	LE DANIEL LAURENT	VERGNE ÉRIC
ESCOBAR ÉRIC	MANNORI LUCA	WITTAMER PAUL
GALLOYER MICHEL		ZANIN ROLAND



École Gastronomique Bellouet Conseil

304 / 306, rue Lecourbe - 75015 Paris
Tél. : 01 40 60 16 20
Fax : 01 40 60 16 21
e-mail : bellouet.conseil@wanadoo.fr

www.ecolebellouetconseil.com



BELLOUET CONSEIL



INSPIRATION



Ceci est une amande.

#osons le fruit valrhona



Inspiration est la première gamme de couvertures* de fruit créée par Valrhona avec 100% d'ingrédients naturels. Retrouvez tout le savoir-faire de chocolatier de Valrhona mis en œuvre pour développer cette prouesse technique combinant la texture unique du beurre de cacao à la couleur et au goût intense des fruits.

Pour la première fois, avec Inspiration, Valrhona révolutionne l'usage des fruits en pâtisserie et chocolaterie, et propose des couvertures* de fruit pouvant se travailler comme un chocolat de couverture et déclinables à l'infini : moulage, tablette, enrobage, mousse, crèmeux, ganache, glace et sorbet.

Le fruit s'offre enfin à vous sans aucune limite sauf celle de votre inspiration !

*Spécialité à base de poudre d'amande et de beurre de cacao.